



ENTREPRISE DE TRAVAIL ADAPTE SPECIALISEE DANS
LA FABRICATION, L'EMBALLAGE ET LE STOCKAGE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES (FRAIS – AMBIANTS –
CONGELES)

Andenne

DU DEVELOPPEMENT A L EXPEDITION EN ASSURANT LE CONTRÔLE
QUALITE GLOBAL.



1966 : L'asbl AIM est fondée par un groupe de parents d'enfants handicapés. Pendant 9 ans ils récolteront des fonds.

1975 : Ouverture d'un centre résidentiel pour adultes et d'une entreprise de travail adapté à Sclayn (le Fournil des Tiennes).

1981 : Création de l'abattoir de volailles à Sclayn

2008: Construction d'une usine de production et de conditionnement de produits alimentaires frais à Seilles. (Fabrication de chèvrelards et croustades, conditionnement de produits type Snacking pour IDPAK). Le volume d'activité est en croissance permanente





2018: Fermeture de l'abattoir

2020: IDPAK (devenu GOUMANISTO) qui occupait l'usine de Seilles à 100%, intègre sa propre usine, voisine de FOURNIPAC.

2020-2021 : Diversification de nos activités (passage d'un mono client Inhouse, à une gestion multi clients avec prestations en contrat externe ou en production / conditionnement interne)

2022-.....: Devenir, en plus de l'activité actuelle, un centre de stockage, picking et expédition pour des produits alimentaires (frais – ambiants – surgelés) .





Une usine alimentaire
mettant a disposition
une infrastructure
répondant aux
exigences d'hygiène
les plus importantes (
IFS , Auto contrôles ...)





ZONE BLANCHE

Des zones de conditionnement propre (zone blanche) avec sas entrées pour les MP et les emballages . (plats préparés ...)

Des zones d'emballage t° ambiantes (confiserie , gaufres)

- Une personnel formé aux règles d'hygiène (gmp,HACCP , IFS ...)

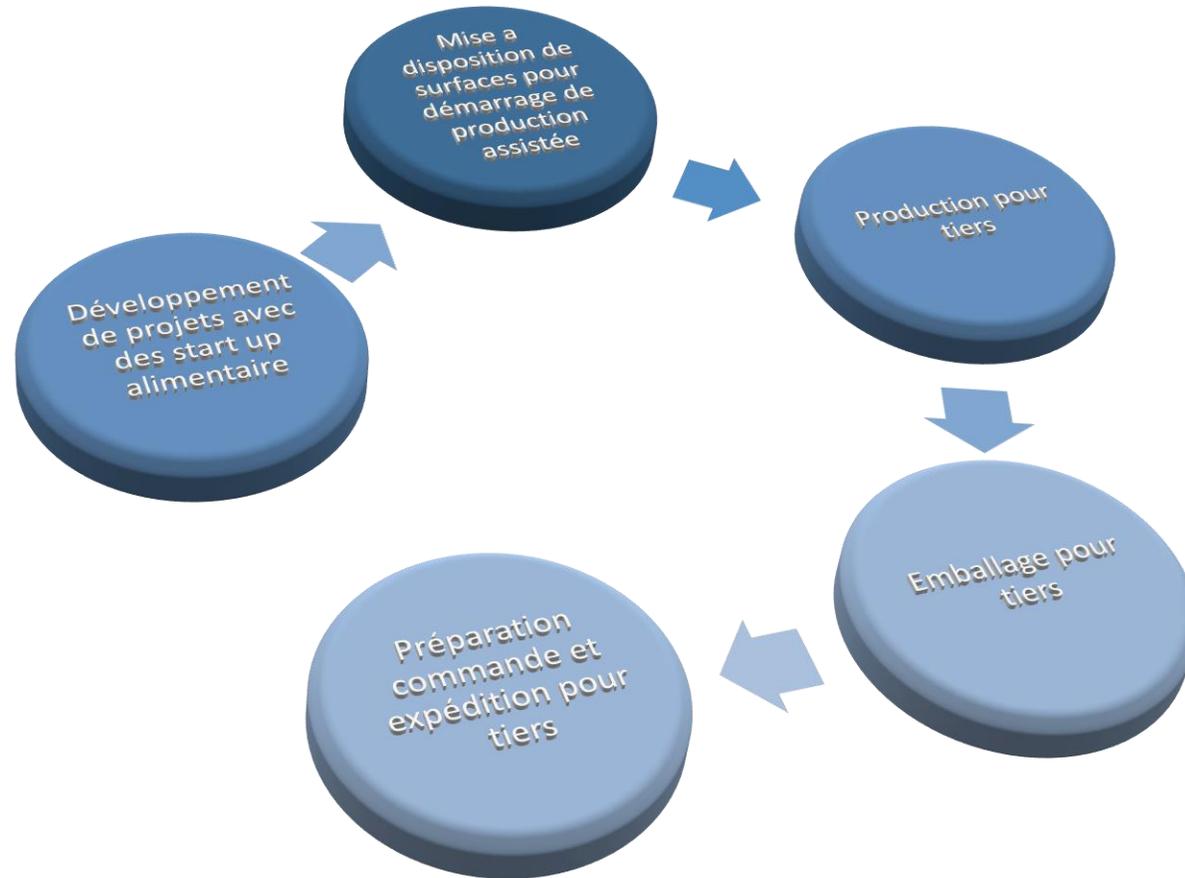


ZONE t° Ambiante



Possibilité de stockage sec
frigo ou congelé .
Sleeavage et mixage de
produits en manuel ou en
ligne
Picking et prépa
commande





Activité de production et conditionnement de produits alimentaires

Stockage , préparations commandes , expédition de produits alimentaires t° frigo/ congélateur

Mixages produits , montage et garnissages displays

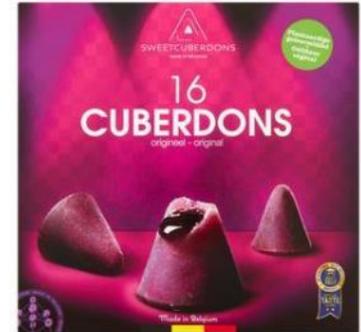
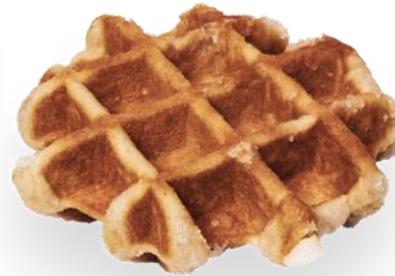
Tout cela intégré dans un système ERP : ODOO



Tout en garantissant des niveaux de qualités alimentaires élevés et certifiés



NOS CLIENTS – LEURS PRODUITS



Aujourd'hui, FOURNIPAC c'est :

=>85 personnes non-valides :

dont la majorité (**80 %**) est **Andennaise**.

Grâce à leur travail quotidien, elles nous permettent de garantir de l'activité pour des clients majeurs du secteur alimentaire

Intégration dans la vie sociale de la région et en les rendant **de plus en plus autonomes dans leur vie privée**.

=>15 personnes valides dont le rôle est :

Encadrer

Former

Gérer

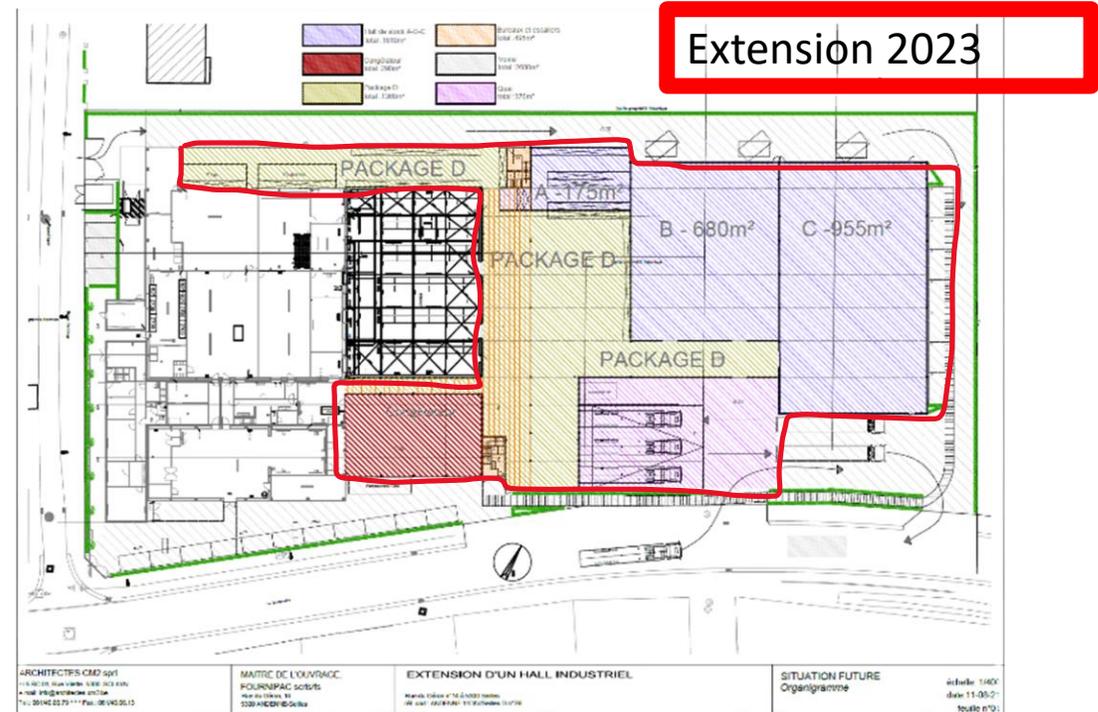
ces personnes pour garantir le développement du personnel et de la société FOURNIPAC

Notre seul et unique but est donc de permettre à ces personnes de se développer dans une activité industrielle durable et rentable en répondant à toutes les attentes clients

Une surface de 5000 m² acquise fin 2021 pour pouvoir nous garantir des possibilités d'extension .

Une nouvelle plate forme logistique pour permettre le stockage , la préparation commande , les travaux de mixage produits , display et autres regroupage, l'expédition de produits finis (t° frigo , T° congélation ,)

Répondre aux exigences des industries alimentaires , en offrant un service complet assurant les domaines de la production , l'emballage , la logistique et avant tout la maîtrise qualité du process mis en place.





Un personnel qui mérite au quotidien que l'on se batte pour garantir la pérennité de Fournipac

Notre pérennité c'est leur garantie d'une insertion sociale et professionnelle réussie.

